

Moma Spumante

Catégorie de produit	Effervescents
Cépage	100% Pignoletto
Appellation	Pignoletto DOC
Producteur	Umberto Cesari
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Format	750 ml
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Vinification et vieillissement

Rendu mousseux avec la « méthode Charmat », le Moma Spumante (mousseux) se caractérise par l'excellence du raisin cultivé, la méthode utilisée et le résultat obtenu : dans le respect d'un protocole précis, la cuvée de Pignoletto est fermentée par autoclavage à une température contrôlée pendant 30 jours environ, suivi de l'affinage sur les levures pendant environ 4 mois.

Caractéristiques

Très fin et élégant, le perlage du Moma Spumante (mousseux), un plaisir léger, frais et raffiné, à savourer pour son bouquet délicat de fleurs blanches et de jasmin, avec des senteurs de pomme golden.

Code produit

Québec : 14215029

